Здобна випічка

Хліб, перепічки, булочки



Vivat
видавництво

ГАРБУЗОВИЙ ХЛІБ

Дріжджі сухі – 1 ст. ложка; сіль – 1 ч. ложка;
пюре з гарбуза – 1 склянка;
борошно – 2 склянки;
олія – 4 ст. ложки;
вода – 0,5 склянки; цукор – 1 ст. ложка.

У теплу воду покласти цукор і дріжджі, дати дріжджам розчинитися.

Запечений гарбуз виделкою злегка розім'яти в пюреподібну масу. Додати гарбузове пюре до дріжджів разом із сіллю, влити в суміш олію і перемішати. Додати борошно і замісити м'яке тісто.

Скачати його в кулю і зусібіч обваляти в борошні.

Викласти тісто на сухе деко, поверхня якого злегка присипана борошном. Зробити два-три надрізи ножем на поверхні. Накрити тісто серветкою або рушником і залишити на 40 хвилин для вистоювання.

Випікати близько 25-35 хвилин при 220 °С. Дати хлібу охолонути на решітці.





МОРКВЯНИЙ ХЛІБ ІЗ ГОРІХАМИ

Пшеничне борошно – 350 г;
цільнозернове борошно – 150 г;
сіль – 1 ч. ложка;
сода – 2 ч. ложки;
терта морква – 150 г;
волоські горіхи подрібнені – 100 г;
знежирений йогурт – 250 г;
молоко – 150 мл.

З'єднати разом борошно, сіль, соду. Додати моркву і добре перемішати, ввести горіхи і йогурт, потім молоко. Вимісити отриману масу.

Розподілити тісто у дві змащені маслом форми 12×23 см і випікати в розігрітій до 220 °С духовці 25-35 хвилин до золотавого кольору.

Дати хлібу охолонути у формі 5-10 хвилин, а потім – на решітці.

Подавати хліб теплим або кімнатної температури.

ХЛІБ ІЗ БАНАНАМИ І ГОРІХАМИ

Вершкове масло – 90 г;
цукор – 250 г; яйця – 3 шт.;
банани – 2-3 шт.;
сколотини – 125 мл; борошно – 315 г;
харчова сода – 1 ч. ложка;
розпушувач – 1 ч. ложка;
мускатний горіх мелений – 1 ч. ложка;
сіль – 0,5 ч. ложки;
горіхи (волоські, пекан або фундук) – 90 г.

Щоб хліб вийшов ароматним, банани мають бути стиглими. Якщо ви купили дуже стиглі банани, але у вас немає можливості спекти банановий хліб того ж дня, очистіть їх і покладіть у морозильну камеру.



Нагріти духовку до температури 180 °С. Змастити маслом і злегка присипати борошном форму розміром 23×13 см.

У міксері на середній швидкості збити вершкове масло і цукор протягом 1 хвилини. Додати розчавлені банани і яйця, збити до однорідної маси. Влити сколотини і збивати на низькій швидкості до повного перемішування.

У мисці змішати борошно, соду, розпушувач, мускатний горіх, сіль і горіхи. Додати сухі інгредієнти в суміш із бананами, перемішати. Викласти тісто в підготовлену форму. Вона має бути заповнена не більше ніж на дві третини. Випікати хліб 55-60 хвилин до золотаво-коричневого кольору. Дати готовому хлібу постояти у формі 5 хвилин, потім вийняти його, покласти на решітку і повністю остудити.





СОЛОНИЙ ХЛІБ

Тепле молоко (вода) – 250 мл;
борошно – 400-500 г;
дріжджі – 20 г;
сіль – 1 ст. ложка;
цукор – 1 ст. ложка;
олія – 3 ст. ложки.



У тепле молоко або воду додати дріжджі, цукор і половину борошна, розмішати, накрити плівкою і поставити на півгодини в тепле місце.

Потім додати борошно, що залишилося, сіль, гарненько перемішати, ввести олію. Замісити тісто, знову накрити його плівкою і поставити в тепле місце на півгодини.

Тісто, що підійшло, знову вимісити, викласти у змащену форму, змастити молоком і випікати в попередньо розігрітій духовці при 180 °С протягом 30 хвилин до появи золотавої скоринки. Подавати остиглим.

ПШЕНИЧНО-ЖИТНІЙ ХЛІБ

Борошно пшеничне – 3 склянки;
борошно житнє – 4 ст. ложки;
солод житній (або сухий квас) – 1 ст. ложка; цукор – 1 ст. ложка;
сіль – 1,5 ч. ложки; вода – 1,5 склянки;
олія – 2 ст. ложки;
дріжджі – 1,5 ч. ложки;
висівки – 1-4 ст. ложки; кмин – дрібка.



Із зазначених інгредієнтів замісити тісто і поставити в тепле місце, щоб воно збільшилося вдвічі. Тісто, що піднялося, обім'яти і поставити підходити ще раз. Після другого підйому викласти тісто на посипане борошном деко, сформувати круглу буханку або батон. Знову залишити в теплому місці до збільшення в обсязі в півтора-два рази. Поставити хліб у розігріту духовку і випікати до готовності при температурі 180-190 °С. Також можна скористатися хлібопічкою (режим «Основний»). Після приготування потрібно дати хлібу полежати хвилин 30-40.

ХЛІБ З ОЛИВКАМИ І ШИНКОЮ

Вода – 300 мл; йогурт – 200 мл;
дріжджі – 50 г; мед – 1 ст. ложка;
сіль – 1 ч. ложка; часник – 2 зубки;
борошно – 700 г; оливки – 350 г;
шинка – 200 г;
олія – 3 ст. ложки.

Змішати йогурт із теплою водою, розвести дріжджі. Додати мед, сіль і часник, пропущений через прес. Поступово вводячи борошно, замісити тісто, додати олію. Вимісити тісто і поставити в тепло. Коли тісто збільшиться вдвічі, обім'яти його і додати половину оливок, порізаних кільцями, та нарізану кубиками шинку. Розділити тісто на дві частини. Кожну з них скачати в кулю (оливки і шинка мають бути всередині). Викласти тісто у квадратні форми, зробивши проколи, вставити цілі оливки, що залишилися. Випікати при 225 °С 25 хвилин.





ДОМАШНІЙ БАТОН НА КЕФІРІ

Кефір (розведений водою навпіл) – 340 мл; цукор – 1,2 ст. ложки;
сіль – 2 ч. ложки; борошно – 550 г;
вершкове масло – 60 г;
дріжджі сухі – 2 ч. ложки;
яйце – 1 шт.

З усіх інгредієнтів замісити тісто, дати йому піднятися, обім'яти і дати підійти ще раз. Потім сформувати батон, зверху зробити ножем кілька косих надрізів, перекласти на деко і дати вистоятися хвилин 40 у теплі.

Для отримання красивої підджареної скоринки змастити яйцем. Випікати при температурі 180 °С близько 25 хвилин, стежачи, щоб верх не підгорів.

Випечений гарячий батон для блиску можна протерти ганчіркою, змоченою олією. Дати охолонути хвилин 15-20 під складеним удвічі рушником.

Змащування яйцем перед випічкою дає більш темну і підсмажену скоринку. Якщо в яйце для змащування додати 0,25 ч. ложки цукру, скоринка вийде значно рум'янішою.



Хліб на оливковій олії

Борошно – 400 г;
оливкова олія – 80 мл;
сіль – 1 ч. ложка;
свіжі дріжджі – 25 г;
вода – 1 склянка;
кунжут – 1 ст. ложка;
оливки – 5-6 шт.

Дріжджі розвести в теплій воді.

Борошно просіяти у велику миску, всипати сіль, налити оливкову олію, додати кунжут і розведені у воді дріжджі. Можна покласти кілька нарізаних оливок.

Перемішуючи, замісити тісто. Накрити його і залишити в теплі на 1 годину. Коли підійде, ще раз обім'яти.

Надати тісту форму руками, трохи витягуючи його в різні боки. Овальний батон викласти на деко і зробити на поверхні кілька надрізів. Залишити на 10-15 хвилин.

Випікати при температурі 170 °С 10 хвилин. Щойно тісто збільшиться в об'ємі, підвищити температуру до 180 °С і випікати ще 30 хвилин.



Хліб із вівсяними пластівцями

Пластівці вівсяні – 150 г; вода – 150 мл;
дріжджі – 1 ч. ложка;
кефір (або сироватка) – 180 мл;
олія – 50 мл;
цукор коричневий – 30 г;
борошно – 540 г; сіль – 1 ч. ложка;
пластівці – для присипки.

Пластівці залити окропом і залишити для набухання. Половину борошна змішати з дріжджами, ввести цукор і кефір, розмішати і дати опарі підійти.

У пластівці додати опару, масло, сіль, решту борошна. Вимісити тісто і поставити підходити в теплому місці.

Сформувати з тіста ковбаску, викласти у форму і дати вистоятися.

Випікати при 230 °С. Коли верх підрум'яниться, накрити фольгою. Останні 15-20 хвилин допікати хліб без форми.





Хліб із житнього борошна

Житнє борошно (грубого помелу) – 2 склянки;
тепла вода – 1 склянка;
розпушувач – 2 ч. ложки;
сіль – 1 ч. ложка;
цукор – 0,5 ч. ложки;
добавки (кмин, коріандр, мелений перець, насіння, горіхи) – за смаком.

Висипати в миску житнє борошно, додати до нього сіль, цукор, розпушувач і улюблені спеції.

Добре перемішати суху суміш і додати до неї частинами теплу воду, доводячи тісто до такої густоти, щоб можна було руками надати йому будь-якої форми.

Викласти мокрими руками тісто у форму (так можна отримати хліб будь-якої конфігурації – круглий, овальний, прямокутну цеглинку), посипати зверху кунжутом.

Поставити форму в духовку і випікати хліб при 180 °С приблизно 35-40 хвилин до утворення рум'яної скоринки.

ЧІАБАТА З ТРАВАМИ

Борошно пшеничне – 3 склянки; сіль велика – 1,5 ч. ложки; дріжджі сухі – 1 ч. ложка; вода – 1,5 склянки; олія – 50 мл; італійські трави – 4-6 ст. ложок.

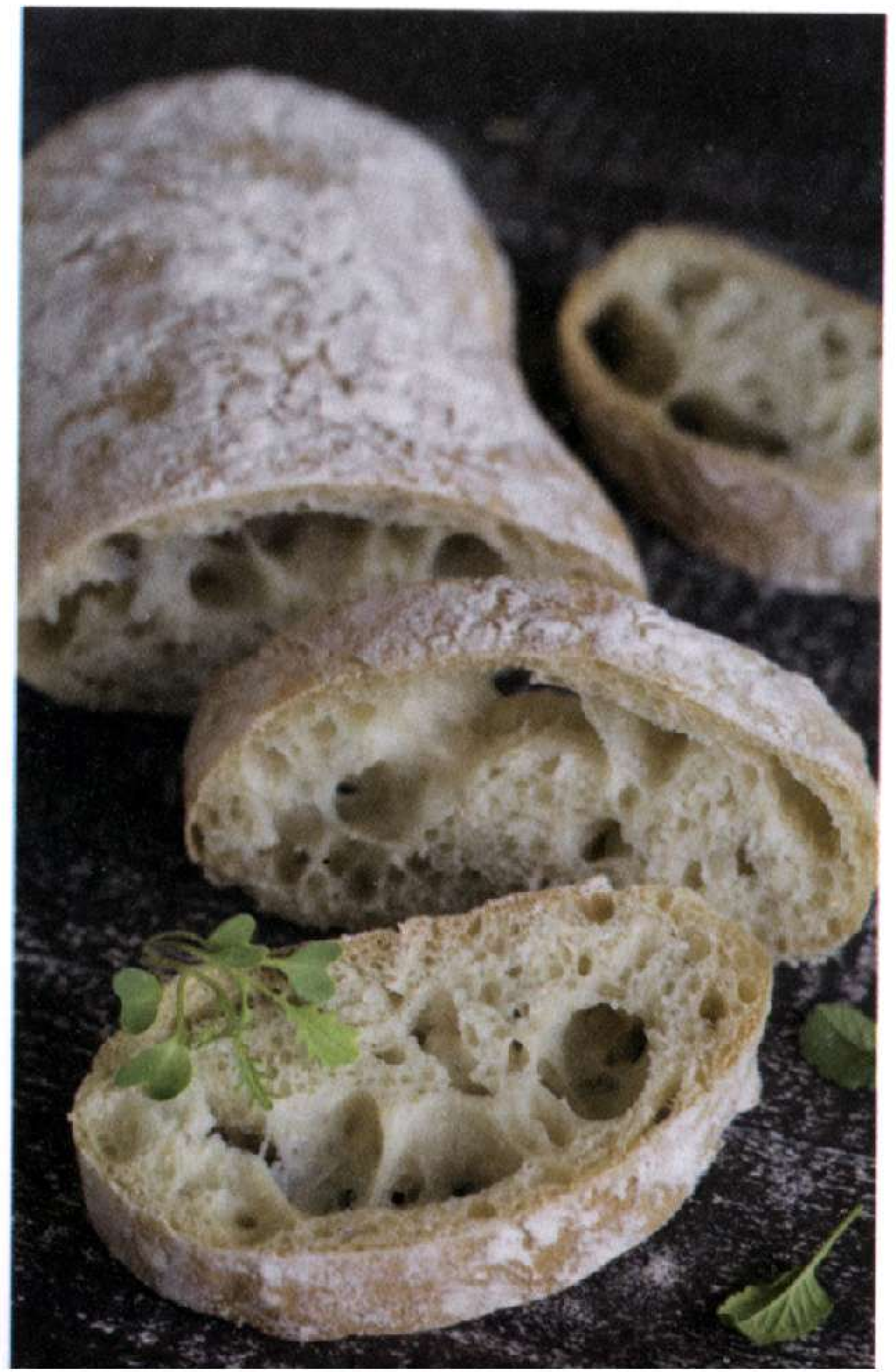
Змішати сіль, борошно і дріжджі, помішуючи, цівкою влити теплу воду. Накрити миску плівкою й рушником і поставити в тепло на ніч.

Коли тісто підніметься, викласти його на присипаний борошном стіл і розділити на дві частини. Сформувати прямокутники і підгорнути краї всередину.

Застелити пергаментним папером і укласти на нього дві майбутні чіабати. Накрити плівкою і дати їм підійти протягом 30-40 хвилин.

Поки настоюється тісто, розігріти духовку до 200-220 °С.

Присипати поверхню травами і посолити за смаком. Скропити олією і випікати чіабати до готовності.





ЧАСНИКОВИЙ ХЛІБ У ХЛІБОПІЧЦІ

Борошно – 500 г; оливки – 100 г; часник – 4 зубки; вода – 300 мл; оливкова олія – 1 ст. ложка; сухі дріжджі – 1 ч. ложка; цукор, сіль – за смаком.

Порізати оливки. Дріжджі розчинити в невеликій кількості теплої води.

Залишити настоюватися хвилин на 15. Щоб дріжджі підійшли швидше, можна додати дрібку цукру.

У контейнер хлібопічки влити воду, потім оливкову олію. Часник пропустити через прес і додати разом з оливками у воду, вилити дріжджі й в останню чергу додати борошно. Хліб буде готовий через 3 години.

Щоб він вийшов смачнішим, можна використовувати борошно різного помелу.

Особливий смак у хліба, поки він гарячий, тож краще його випікати перед самою подачею до столу.

БАГЕТ НА ЗАКВАСЦІ

Для закваски (8-12 годин): пшенична закваска вологістю 100 % – 6 г; борошно пшеничне – 20 г; вода – 25 г; для опари (8-12 годин): закваска – 50 г; вода – 175 г; борошно – 135 г; для тіста: опара – 310 г; вода – 150 г; сіль – 10 г; борошно – 300 г.

Тісто замішують в абсолютно чистому посуді, щоб у нього не було сторонніх запахів і присмаків.

Якщо вам треба розвести борошно, наприклад, у воді або молоці, поступово вливайте і розмішуйте рідину в борошно, а не навпаки.

Розвести закваску у воді, додати борошно, розмішати і залишити для дозрівання під плівкою або кришкою на 8-12 годин.

Для приготування тіста розчинити у воді необхідну кількість закваски й додати борошно. Посолити і вимішати до клейковини. Готовому тісту дати побродити в контейнері 1 годину при кімнатній температурі з двома або трьома складаннями. Після останнього складання залишити тісто для ферментації на 2 години до подвоєння в обсязі, а потім прибрати в холодильник на ніч. Уранці обережно викласти тісто на вкриту борошном дошку, розділити на три рівні частини, сформувати заготовки, накрити і дати 30 хвилин попередньо вистоятися.

Потім сформувати три багети, скласти в щільне полотно для вистоювання на 1-1,5 години. Перед випічкою надрізати. Випікати з парою при 230 °С протягом 25 хвилин.



Кручений солодкий хліб

Борошно – 600-675 г; цукор – 140 г; сіль – 1 ч. ложка; сухі дріжджі – 14 г; молоко – 225 мл; яйця – 3 шт.; вершкове масло (або маргарин) – 90 г; волоські горіхи – 125 г; кориця, джем – за смаком.

Змішати дріжджі, 70 г цукру, сіль і 150 г борошна. Підігріти молоко і 60 г вершкового масла. Міксером на низькій швидкості вбити рідину в борошно. Ввести в тісто 2 яйця, білок і додати 150 г борошна, а потім решту. Вимісити тісто і дати йому постояти в теплому місці півгодини.

Розтопити масло, додати горіхи, корицю і 70 г цукру, перемішати.

Розкачати тісто в прямокутник розміром 45×25 см. Залишивши 2 ст. ложки джему, іншим намазати тісто. Посипати горіховою сумішшю. Скачати рулет, розрізати в довжину навпіл і обидві частини переплести, змастити джемом. Випікати при 180 °С 25 хвилин.





Хліб із висівками

Борошно пшеничне – 300 г; ячмінні (або інші) висівки – 2 ст. ложки; молоко – 40 мл; вода тепла – 120 мл; олія – 1 ст. ложка; сіль – 0,5 ч. ложки; цукор – 1 ч. ложка; дріжджі сухі – 1 ч. ложка.

До просіяного борошна додати висівки, перемішати. Зробивши поглиблення, всипати дріжджі, сіль, цукор і влити олію. Молоко змішати з теплою водою, вливаючи частинами, замісити тісто спочатку ложкою, потім руками.

Сформувати з тіста колобок і помістити його в змащену олією форму.

Залишити в теплому місці на 1 годину. Тісто має збільшитися в два рази. Змастити верх хліба звичайною водою кімнатної температури.

Випікати домашній хліб із висівками в попередньо розігрітій до 180 °С духовці близько 40 хвилин до рум'яного кольору.

Готовий хліб остудити на решітці і подавати до столу.

Хліб із цибулею

Борошно – 2 склянки; сухі дріжджі – 1 ст. ложка; олія – 2 ст. ложки і трохи для смаження; цибуля ріпчаста – 2 шт.; сіль – 1 ч. ложка.



Змішати дріжджі, сіль і частину борошна. Додати в суміш 2 склянки теплої води. Перемішати і додати решту борошна. Накрити тісто плівкою і відкласти на 2 години.

Почистити цибулю, нарізати її півкільцями. У сковороді розігріти олію і підсмажити на ній цибулю, щоб вона стала золотавою.

Коли тісто підійде, влити туди олію і перемішати. Смажену цибулю ввести в тісто і ще раз перемішати.

Змастити форму олією. Викласти тісто у форму і поставити в духовку, заздалегідь розігріту до 180-190 °С. Випікати хліб близько 35 хвилин.



Білий хліб на сироватці

Борошно пшеничне – 500 г; сироватка – 300 мл; вершкове масло (розтоплене) – 2 ст. ложки; сіль – 1 ч. ложка; цукор – 1 ст. ложка; сухі дріжджі – 1 пакетик (7 г).

Замісити тісто, скачати в кулю, накрити рушником і поставити на 1-1,5 години в тепло для підйому. Готове тісто (воно має збільшитися в 2-2,5 рази) викласти на посипану борошном поверхню і розправити руками в прямокутник. Скласти його втричі (як при роботі з листковим тістом), потім розгорнути на 90 °С і скласти ще втричі.

Посипати борошном велику прямокутну форму для кексів і викласти туди складене тісто, накрити рушником і залишити ще на 30-40 хвилин. Після вистоювання змастити сироваткою верх і випікати в розігрітій до 210 °С духовці 30-35 хвилин.

Силіконові форми є антипригарними. До такої форми не прилипне тісто, достатньо один раз після придбання змастити форму вершковим маслом, і при подальшому використанні вам не доведеться застосовувати ніякі жири.

ХЛІБ ІЗ БРУСНИЦЕЮ НА СМЕТАНІ

Вершкове масло (розтоплене) – 100 г;
цукор – 1 склянка;
яйця – 2 шт.;
молоко – 1 склянка;
розпушувач – 2 ч. ложки;
борошно вищого сорту – 2-2,5 склянки;
сметана (20 %) – 5-6 ст. ложок;
вода кип'ячена – 100 мл;
брусниця свіжа (або морожена) – 1 склянка.

Вершкове масло розтопити в мікрохвильовій печі (воно не має кипіти!) і перемішати з цукром до його розчинення. Потім у масляну суміш додати 2 яйця і перемішати до однорідної маси. Додати 1 склянку молока і трохи кип'яченої води, тісто гарненько перемішати. Ввести розпушувач і просіяне борошно (борошно краще додавати частинами), потім сметану. Підготовлені ягоди посипати борошном і додати в тісто, обережно перемішавши. Брусниця має рівномірно розподілитися в ньому.

У силіконову форму викласти тісто так, щоб воно займало дві третини форми, бо під час випічки хліб підніметься.

Розігріти духовку до 180 °С, випікати хліб на середньому рівні близько 30 хвилин.



ЛИМОННИЙ ХЛІБ

Борошно пшеничне – 1,5 склянки;
цукор – 0,75 склянки; сіль – 0,5 ч. ложки;
сода харчова – 0,5 ч. ложки;
розпушувач – 0,25 ч. ложки;
яйце – 1 шт.;
лимонний йогурт – 1 склянка;
олія – 70 г; лимонний сік – 1 ст. ложка.

Розігріти духовку до 180 °С. У великій мисці змішати борошно, цукор, сіль, розпушувач і соду. В іншій мисці змішати яйце, йогурт, олію і лимонний сік. Ввести цю масу в борошно, замісити однорідне тісто. Форму розміром близько 20×10 см змастити олією, викласти тісто і поставити в розігріту духовку на 45-50 хвилин. Перевірити готовність можна за допомогою дерев'яної палички.

Готовий лимонний хліб залишити охолоджуватися при кімнатній температурі на решітці протягом 10 хвилин.





ГАРБУЗОВИЙ ХЛІБ ІЗ ШОКОЛАДОМ

Пюре з гарбуза – 870 г;
борошно – 1 склянка;
яйця – 3 шт.; цукор – 1 склянка;
шоколадна стружка – 2 склянки;
олія – 1 склянка;
гіркий шоколад – 30 г;
ваніль, кориця, гвоздика
мелена – по 1 ч. ложці;
сіль, сода, розпушувач, мускатний горіх – по 1 ч. ложці.

У великій мисці змішати борошно, сіль, розпушувач, харчову соду, корицю, гвоздику і мускатний горіх. В іншій мисці змішати яйця, цукор, олію, ваніль, пюре з гарбуза і розтоплений гіркий шоколад. З'єднати обидві суміші і всипати шоколадну стружку.

Викласти тісто у вогнетривку форму.

Випікати хліб у розігрітій до 150 °С духовці 55-65 хвилин. Перевіряти на готовність зубочисткою.

Журавлинний хліб

Цукор коричневий – 1 склянка;
борошно – 2 склянки;
журавлина – 1 склянка;
масло вершкове – 4 ст. ложки;
розпушувач для тіста – 6 г; яйце – 1 шт.;
сода – 0,5 ч. ложки; молоко – 0,75 склянки;
крохмаль кукурудзяний – 1 ч. ложка.

Змішати всі сухі інгредієнти, просіяти борошно з розпушувачем і содою, додати коричневий цукор, дрібку солі.

В іншій мисці змішати молоко, яйце, розтоплене вершкове масло і розмішати вінчиком. Обидві суміші поєднати і добре перемішати. Перш ніж ввести в тісто журавлину, притрусити її кукурудзяним крохмалем, щоб ягоди рівномірно розподілилися.

У форму 23×15 см, змащену маслом і вистелену пергаментним папером, викласти тісто. Випікати в розігрітій духовці при 180 °С 1 годину 15 хвилин.





Апельсиновий хліб із цукатами і горіхами

Сироватка – 100 мл; дріжджі пресовані – 10 г;
цукор – 4 ст. ложки;
апельсини – 2 шт.;
борошно пшеничне – 510 г;
сіль – 1 ч. ложка; масло вершкове – 30 г;
цедра апельсина – 3 ч. ложки;
горіхи волоські – 40 г; цукати – 100 г;
ванілін – на кінчику ножа.

Інгредієнти завантажити в хлібопічку в тому порядку, в якому вони вказані.

Сироватку підігріти до 40 °С. Дріжджі розвести в сироватці та влити у відерце. Вони мають підходити протягом 10-15 хвилин. Додати 1 ч. ложку цукру в сироватку для дріжджів, решту цукру всипати у відерце після борошна. Апельсини порізати, цедру натерти, перекласти все в мірну склянку, долити сироватку до 225 мл, відправити все в хлібопічку. Вибрати режим «Основний» або «Солодкий хліб».

Хліб на заварному кремі

Борошно – 520 г;
цукор – 50 г;
сіль – 2 ч. ложки;
сухі дріжджі – 1,5-2 ч. ложки;
тепла вода – 200 г; яйце – 1 шт.;
вершкове масло (розтоплене) – 50 г;
молоко – 120 г;
кунжут – для посипання.

Струшувати чи пересувати деко або форму під час випічки пирогів чи іншої здоби не можна.

Під час випічки виробів із тіста перші 10 хвилин не можна відкривати духовку, бо тісто осяде і не вийде пишним.



Зварити заварний крем. Борошно змішати з теплим молоком. Окремо збити вінчиком цукор і жовток. Молочну суміш влити в яєчну масу, постійно помішуючи.

Змішати сухі інгредієнти для тіста: борошно, сіль і дріжджі, перемішати.

Влити теплу воду, замісити тісто, ввести розтоплене масло, знову замісити. Додати заварний крем. Має вийти м'яке еластичне тісто, що не прилипає до рук. Накрити посуд харчовою плівкою і поставити в тепле місце на 1-2 години. Тісто має значно збільшитися в обсязі. Потім сформувати колобки, викласти на деко і знову поставити в тепле місце для підйому (на 1 годину). Змастити хліб збитим білком, можна посипати кунжутом. Випікати в розігрітій духовці при температурі 190 °С близько 25-35 хвилин. Хліб має добре зарум'янитися.





Кукурудзяні перепічки

Кукурудзяне борошно – 1,5 склянки;
пшеничне борошно – 0,5 склянки;
кефір або молоко – 100 г;
яйця – 1-2 шт.;
сіль – дрібка;
суміш карі – за смаком;
сало – для змащування сковороди.

Залити кукурудзяну муку невеликою кількістю кефіру або молока і залишити хвилин на 20-30 для набухання. Коли кукурудзяна мука трохи розбухне, додати сіль, яйця, карі, просіяне борошно і, якщо потрібно, ще трохи молока або кефіру.

Замісити круте тісто, розділити його на приблизно рівні частини, сформувати або розкачати коржі.

Розігріту сковороду змастити шматочком сала. Випікати перепічки з переворотом, щоб вони добре підрум'янилися з обох боків.

Перепічка з овочами



Пшеничне борошно – 500 г;
дріжджі – 25 г; молоко – 5 ст. ложок;
оливкова олія – 4 ст. ложки; сіль;
для начинки: помідори – 500 г;
цибуля – 2 шт.; оливки – 8 шт.;
петрушка – 1 пучок;
орегано – 0,2 г;
часник – 1 зубчик;
оливкова олія – 3 ст. ложки.

Дріжджі змішати з теплим молоком і дати постояти. У борошно додати розведені дріжджі, посолити.

Влити олію і теплу воду й вимісити. Тісто ще раз вимісити, відбити комок кілька разів об дошку, загорнути в кухонний рушник і залишити підніматися.

Подрібнити цибулю й часник і обсмажити на оливковій олії, додати петрушку і нарізані помідори. Розкачати тісто на змащеному деку. Зверху викласти приготовану начинку і розрізані навпіл оливки, посипати орегано. Випікати при 220 °C 30 хвилин.

«Човники» з овочами

Пшеничне борошно – 2 склянки;
цукор – 2 ст. ложки; сіль – 1 ч. ложка;
дріжджі – 2 ст. ложки; олія – 3 ст. ложки;
тепла вода – 1 склянка;
чері – 6 шт.; майонез – 4 ст. ложки;
кетчуп – 1 ст. ложка;
сир плавлений – 3 ст. ложки;
італійські трави – 1 ст. ложка.

Підготувати овочі для начинки, помідори розрізати навпіл. З'єднати кетчуп із майонезом.

Із зазначених інгредієнтів замісити тісто і залишити на 30 хвилин у теплому місці. Потім скачати з нього кульки, розчавити в коржик руками, змастити майонезом і кетчупом, викласти половинку помідора, інші овочі, зверху сир, посипати спеціями.

З кожного боку сформувати куточок. «Човники» викласти на змащене деко, випікати при температурі 180-200 °C.





Чіабата з помідорами

Пшеничне борошно – 500 г;
дріжджі – 1 ч. ложка;
вода кімнатної температури – 360 мл;
оливкова олія – 3 ст. ложки;
сіль – 2 ч. ложки;
помідори чері – 4 шт.;
часник – 1 зубчик;
прованські трави – 2 ст. ложки.

Замісити тісто для чіабати. Залишити на 1 годину під рушником.

Нарізати помідори чері навпіл, посікти часник.

Помістити тісто на деко, посипати сумішшю із сухих трав, викласти, злегка вдавивши, помідори, посипати посіченим часником і залишити ще на 15 хвилин.

Випікати чіабату в духовці при температурі 200 °C 20 хвилин.

Борошно перед застосуванням обов'язково просіяти. Воно насититься повітрям, і вироби будуть пишнішими.

Розкачане тісто легко перекласти на лист, якщо злегка посипати борошном тісто і навернути на качалку, а на деку розгорнути.

Сирні перепічки з начинкою

Твердий сир – 300 г;
кефір – 1 склянка;
борошно пшеничне – 2 склянки;
ковбаса варена – 400 г;
цукор – 0,5 ч. ложки;
сода – 0,5 ч. ложки;
сіль – 0,5 ч. ложки;
олія – для змащування сковороди.

Кефір з'єднати із сіллю, цукром і содою. Сир натерти і додати до кефіру, всипати борошно. Замісити тісто і розділити його на порційні кульки.

Розкачати кожну кульку в коржик.

Ковбасу натерти на тертці й викласти всередину кожного коржика, закрити тістом і ще раз розкачати.

Сковороду змастити олією і добре розігріти. Смажити коржі до рум'яності з двох боків.

Подавати теплими.



Перепічки зі шпинатом

Борошно – 200 г; манка – 100 г;
тепла вода – 220 мл; сухі дріжджі – 1 ч. ложка; цукор – 1,5 ст. ложки; сіль – 1,5 ч. ложки;
оливкова олія – 1 ст. ложка;
для начинки: шпинат – 150 г;
твердий сир – 100 г; часник – 1-2 зубчики;
паприка – 1 ст. ложка;
сіль, перець – за смаком.

Змішати всі інгредієнти і вимісити однорідне тісто (воно вийде трохи рідкуватим). Миску накрити плівкою і дати тісту відпочити 30-40 хвилин.

Шпинат нарізати, сир дрібно натерти, часник посікти, усе змішати і приправити паприкою, сіллю і перцем.

На застеленому пергаментом і змащеному олією деку сформувати коржі. Зверху викласти начинку, залишивши краї вільними. Випікати 25-30 хвилин при 200 °С.





Перепічка із сиром

Сир твердий – 150 г;
кефір – 1 склянка;
борошно пшеничне – 2 склянки;
цукор – 0,5 ч. ложки;
сода – 0,5 ч. ложки;
сіль – 0,5 ч. ложки;
олія – для смаження.

У глибоку миску влити кефір, додати сіль, цукор.

Ретельно перемішати.

Сир натерти на дрібній тертці.

У миску додати сир і борошно з содою.

Вимішувати тісто спочатку ложкою, потім – руками.

Розділити тісто на 5 рівних за розміром кульок.

Кожну кульку розкачати й обсмажити на олії до золотавого кольору, приблизно по 2-3 хвилини з кожного боку.

СИРНІ ПЕРЕПІЧКИ

Сир – 3 склянки;
яйця – 3 шт.;
манна крупа – 1 склянка;
цукор – 0,5 склянки;
олія – для смаження.

Сир для коржів потрібно вибирати середньої вологості. Він не має бути сухим, інакше у вас не вийде рідке тісто. Якщо все ж таки ви купили сухий сир, у тісто краще додати 2-3 ст. ложки сметани або кефіру.

Вбити в сир яйця, всипати манну крупу і цукор. Усе перемішати. Тісто має бути не дуже крутим. Залишити вистоятися близько 10 хвилин.

Смажити сирні перепічки з двох боків до золотавого кольору на середньому вогні, щоб олія не горіла, а перепічки добре прожарювалися всередині.

Подавати зі сметаною.





СЛОЙКИ З ПОМІДОРАМИ І СИРОМ

Тісто листкове бездріжджове – 500 г;
сир твердий – 200 г;
помідори – 5 шт.;
яйце – 1 шт.; маслини – 50 г;
італійські трави – 15 г;
олія соняшникова – 20 мл.

Натерти сир. Помідори нарізати кружальцями завтовшки 0,5 см.

Тісто розділити на 6 частин. Розкачати кожну частину зі стороною 10 см. Можна вчинити інакше: викласти розкачане тісто на деко і ножем провести глибокі лінії поділу на прямокутники, але не до повного розрізання. Тоді вийде щось на кшталт пирога, і відокремити слойки одну від одної буде легко.

Викласти тісто на деко, застелене пергаментом. Змастити яйцем його поверхню, посипати приправою. Зверху помістити сир, а на нього – помідори й маслини.

Випікати 15-20 хвилин при 180 °С, за 5 хвилин до готовності змазати олією.

ЦИБУЛЬНІ ДРІЖДЖОВІ ПЕРЕПІЧКИ

Тепле молоко – 1 склянка;
дріжджі сухі – 10 г; сіль – 1 ч. ложка;
цукор – 1 ч. ложка; борошно – 2,5 склянки;
для начинки: маргарин – 100 г;
цибуля ріпчаста – 2 шт.;
кріп – 1 пучок;
сир голландський – 100 г;
для змащування: яйце – 1 шт.

Майже всі вироби з тіста слід випікати в попередньо розігрітій духовці.

Готовність можна визначити, проколовши виріб тонкою дерев'яною паличкою (вона має залишитися сухою, без слідів прилиплого тіста).

З усіх інгредієнтів замісити безопарне тісто. Залишити на 45 хвилин для підйому.

Поки тісто піднімається, приготувати начинку. Цибулю порізати тонкими півкільцями, розім'яти руками і посолити. Додати посічену зелень.

Розкачати тісто, що піднялося, у тонкий пласт завтовшки 0,5 см. Змастити його м'яким маргарином. Зверху викласти цибулю і посипати тертим сиром.

Згорнути тісто з начинкою вдвічі, з'єднати краї, скачати ковбаску. Розрізати на сегменти по 5 см. Кожен шматочок прим'яти зверху і покласти в холодильник на 1 годину.

Розкачати коржі ще раз і змастити збитим яйцем. Випікати 20 хвилин у духовці, розігрітій до 190 °С.



Булочки із заварним кремом

Дріжджі сухі – 5 г; цукор – 125 г;
борошно – 370 г; яйця – 2 шт.;
масло вершкове (розм'якшене) – 50 г;
молоко – 375 мл; сіль – дрібка;
ванільний цукор – 1 пакет.

Змішати дріжджі й цукор у теплому молоці, залишити на 15 хвилин. Додати білки, м'яке масло, сіль і борошно. Поставити в тепле місце на 1 годину.

Приготувати крем: злегка збити 2 жовтки з цукром, додати 20 г борошна, залити гарячим молоком, помішуючи.

Потім у каструлі поставити на вогонь і зварити крем до густоти.

Коли тісто підніметься, сформувати булочки. Залишити їх іще на 40 хвилин для вистоювання. Пекти в розігрітій до 180 °С духовці близько 30-40 хвилин до зарум'янювання. Потім полити кожну булочку заварним кремом.





Кекси до чаю

Борошно пшеничне – 1 склянка; яйце – 1 шт.;
розпушувач – 0,5 ч. ложки;
йогурт – 80 г; сіль – 0,75 ч. ложки;
апельсиновий сік – 50 мл; ванілін – 1 пачка;
цукор – 100 г;
вершкове масло – 3 ст. ложки;
волоські горіхи (подрібнені) – 100 г.

Приготувати тісто: змішати борошно, розпушувач і сіль. Окремо збити масло з цукром до консистенції крему, додати яйце. Влити йогурт, апельсиновий сік і всипати ванілін. Збивати до однорідної маси Додати сухі інгредієнти, ще раз збити і додати горіхи.

Викласти тісто в змащені маслом форми на половину обсягу. Закрити форми фольгою, щоб не потрапила вода.

У резервуар пароварки влити воду, встановити піддон і паровий кошик.

Покласти у пароварку форми, накрити кришкою і залишити до повної готовності. Вийняти форми і зняти фольгу. Охолодити кекси, потім вийняти з форми.

Равлики з корицею

Для тіста:
масло вершкове – 200 г;
сіль – 0,5 ч. ложки;
сода – 1 ч. ложка;
борошно – 4 склянки;
кефір – 200 г;
для начинки: масло вершкове – 20-25 г;
цукор – 0,5 склянки;
кориця – 2-4 ст. ложки.



Масло розм'якшити і посікти. Додати сіль і соду. Всипати борошно й перетерти все в крихту. Додати кефір і замісити тісто.

Стіл посипати борошном або застелити плівкою. Включити духовку.

Розкачати тісто в пласт завтовшки 0,5 см, змастити його олією, посипати цукром і корицею. Згорнути рулет і нарізати його по діагоналі на шматочки завтовшки 1,5 см.

Перекласти равлики на деко. Випікати при температурі 200 °С 25 хвилин.



Булочки з яблуком

Готове дріжджове тісто – 500 г;
яблука великі – 2 шт.;
цукор – 2 ст. ложки;
кориця – 1 ст. ложка;
яйце – 1 шт.;
варене згущене молоко – 0,5 банки.

Натерти яблука, злити зайву рідину. Змішати яблука з цукром і корицею.

Розкачати тісто в прямокутний пласт і покрити його вареним згущеним молоком, а на нього викласти яблучну начинку. Згорнути тісто рулетом і порізати його на кілька невеликих рулетиків-булочок.

Булочки укласти на змащене деко зрізами вгору на невеликій відстані одна від одної і поставити на 20 хвилин у тепле місце для вистоювання. Коли булочки трохи підійдуть, змастити їх збитим яйцем і випікати до золотавого кольору при 180 °С.

Листкова випічка зазвичай є несолодкою, тому що в листкове тісто ніколи не додають цукор. Начинкою для листкової випічки можуть бути будь-які продукти: як рибні, овочеві, м'ясні, так і солодкі (ягоди, джеми, фрукти, крем).

КРУАСАНИ

Борошно – 550 г;
крохмаль – 50 г;
масло вершкове – 35 г;
сухі дріжджі – 10 г;
холодна вода – 150 мл;
молоко – 50 мл;
цукор – 7 ч. ложок;
сіль – 1 ч. ложка;
олія – для змащення;
жовток – для змащення.

Просіяне борошно змішати з розпушувачем, цукром, сіллю, дріжджами. Потім влити молоко, додати розм'якшене вершкове масло і воду. Замісити м'яке тісто і прибрати в холодильник на 1,5 години. Після цього тісто розділити на 3 частини і 2 з них змастити вершковим маслом. Згорнути тісто, спочатку підігнувши незмащену частину, а потім змащену.

Знову прибрати в холодильник на 1 годину.

Викласти тісто на посипаний борошном стіл, знову розкачати, так само згорнути і знову прибрати в холодильник на 30 хвилин. Так повторити ще 3 рази. Після цього готове тісто розкачати в тонкий пласт, вирізати коло і розділити його на 8 частин. Згорнути кожну частину в формі круасана. Круасани перекласти на змащений олією лист, змастити жовтком і поставити в духовку. Випікати при 190 °С до рум'яної скоринки.



МАФІНИ З ЧОРНИЦЕЮ

Борошно пшеничне – 375 г;
розпушувач – 1 ст. ложка;
цукор коричневий – 165 г;
чорниця – 185 г;
яйця – 2 шт.;
молоко – 250 мл;
масло вершкове – 125 г.

Розігріти духовку до 210 °С. Змастити маслом 12 формочок для мафінів.

Просіяти борошно і розпушувач у велику миску. Перемішати з цукром.

Вмішати розм'якшене масло, злегка збиті яйця і молоко.

Усе добре перемішати. Додати чорницю й обережно перемішати.

Ложкою викласти тісто у формочки, наповнюючи їх на дві третини, і випікати 20 хвилин до золотавого кольору.

Охолодити, не виймаючи з формочок.





ЗАВИТКИ З ЯГОДАМИ І ЯБЛУКОМ

Для тіста: борошно – 500 г; дріжджі – 25 г; вода і молоко – по 100 мл; цукор – 2 ст. ложки; ром – 3 ст. ложки; масло вершкове – 100 г; сіль – дрібка; для начинки: яблуко – 1 шт.; цукор – 2 ст. ложки; ром – 2 ст. ложки; смородина – 2 ст. ложки; для сиропу: цукор і вода – по 2 ст. ложки.

Замісити дріжджове тісто і поставити в тепле місце на годину. Ягоди залити окропом, воду злити і влити ром. Яблуко очистити, видалити серцевину і нарізати скибочками. У сковороду покласти яблуко, посипати цукром і прогрівати до його карамелізації. Додати ягоди з ромом і помішувати, поки ром не випарується. З тіста розкачати прямокутник завтовшки 0,5 см. Розподілити начинку по тісту, згорнути рулет і порізати на шматочки заввишки 5 см. Викласти булочки в добре змащену форму. Випікати при 180 °С 20-25 хвилин. Змастити поверхню сиропом.

МАКОВІ БУЛОЧКИ

Молоко тепле – 1,5 склянки;
дріжджі сухі – 2,25 ч. ложки; цукор –
2 ст. ложки; сіль – 1 ч. ложка;
яйце – 1 шт.; гарбуз (варений) – 0,75 склянки;
олія – 5 ст. ложок;
борошно пшеничне – 4-5 склянок;
масло вершкове (розтоплене) – 2 ст. ложки;
мак – 2 ч. ложки.

З'єднати молоко, дріжджі, цукор і сіль.

Залишити при кімнатній температурі на 5 хвилин. Потім додати яйце і добре перемішати. Додати гарбуз і масло, поступово всипати борошно і замісити тісто (борошно використовується не все). Накрити рушником і поставити в тепле місце на 1,5 години. Коли тісто підніметься, прим'яти і викласти на присипану борошном поверхню. Розрізати на 4 частини, кожну з яких – ще на 6 частин. Скачати зі шматочків тіста кульки і викласти в деко. Змастити розтопленим маслом і посипати маком. Випікати при 200 °C близько 20 хвилин.





БУБЛИКИ З КУНЖУТОМ

Борошно – 4 склянки;
дріжджі сухі – 1 ч. ложка;
сіль – 1 ч. ложка; цукор – 2 ст. ложки;
молоко – 1 склянка; вода – 0,5 склянки;
олія – 4 ст. ложки; кунжут – 70 г;
яйце – 1 шт.

У тепле молоко, розведене водою, додати сіль, цукор, дріжджі, масло і перемішати. Ввести 3 склянки просіяного борошна. Замісити тісто, накрити рушником.

Поставити в тепле місце до збільшення обсягу в 2 рази.

Висипати на стіл 1 склянку борошна і добре вимісити тісто. Розділити його на кульки розміром із маленьке яйце. Кожну кульку проткнути вказівним пальцем, обережно розтягуючи отвір.

Бублики покласти на змащене деко, накрити рушником і поставити настоюватися. Перед випічкою змастити яйцем, посипати кунжутом. Пекти в розігрітій до 210 °C духовці 10-15 хвилин.

«СІМЕЙКА»

Свіжі дріжджі – 25 г;
тепла вода – 120 мл;
тепле молоко – 120 мл;
маргарин – 60 г; цукор – 60 г;
яйця – 1 шт.; сіль – 1 ч. ложка;
борошно – 480 г;
для начинки: горіхи подрібнені – 100 г;
цукор – 40 г;
вершкове масло – 75 г;
для заливки: цукрова пудра – 120 г; ванільний
цукор – 10 г; молоко – 1 ст. ложка.

Щоб тісто вийшло повітряним, його замішують в одному напрямку. Горіхи, перш ніж додати в тісто, потрібно очистити від шкірки, для чого підсмажити до золотаво-коричневого кольору.

Приготувати дріжджове тісто, щоб при помішуванні воно злегка відокремлювалося від стінок посуду. Поставити в тепле місце, щоб тісто збільшилося вдвічі. Розкачати розміром 75×45 см, змастити вершковим маслом і посипати подрібненими горіхами й цукром, заздалегідь змішавши їх між собою. Згорнути широким боком у рулет і нарізати на маленькі рулетики завдовжки 4 см.

Викласти рулетики у форму, змащену маслом.

Випікати в заздалегідь розігрітій духовці при 175 °C 30 хвилин.

Змішати цукрову пудру, ванільний цукор і молоко й полити гарячу випічку.





Рогалики з повидлом

*Дріжджове тісто – 800 г;
яйця – 2 шт.;
молоко – 20 мл;
борошно – 2 ст. ложки;
повидло яблучне – 400 г.*

Дати тісту вистоятися протягом 1,5 години, потім розділити на 22 шматочки, з яких сформувати кульки. Змішати повидло з борошном.

З кожної кульки розкачати довгасту перепічку. З одного краю перепічки зробити поздовжні надрізи на третину її довжини. На інший край перепічки покласти 1 ложку повидла. Краї змастити жовтком, загорнути повидло в тісто, трохи притиснувши пальцями, щоб при випічці воно не витікало.

Готові вироби викласти на деко, застелене пекарським папером. Змішати жовтки з молоком і змастити поверхню виробів. Дати рогаликам трохи вистоятися.

Випікати при 180 °C 30 хвилин.

Завитки з полуничним джемом

*Борошно – 400 г;
цукор – 10 г;
масло вершкове – 10 г;
сіль – 1 ч. ложка;
вода – 140 г; яйце – 1 шт.;
сухі дріжджі – 10 г;
джем – за смаком.*



У воді з цукром розвести дріжджі, додати половину борошна. Залишити опару на 2 години, щоб піднялася. Додати решту складових, борошно – в останню чергу і залишити ще на 2 години.

Готове тісто розділити на шматочки. Кожен шматочок розкачати в пласт, намазати джемом і згорнути рулетом. Рулет розрізати впоперек не до кінця і з'єднати в завиток.

Випікати при 200 °C до золотавої скоринки.

Ватрушки з повидлом

*Молоко – 1 склянка; борошно – 3 склянки;
цукор – 2 ст. ложки; яйця – 2 шт.;
дріжджі – 15 г; сіль – 1 ч. ложка;
олія – 50 мл; повидло – 1,5 склянки.*

Замісити дріжджове тісто, додавши в кінці олію, накрити рушником і поставити в тепле місце на 2-3 години; за цей час один раз обім'яти.

Готове тісто розділити на рівні частини, скачати кульки і скласти рядами на відстані одна від одної на змащене олією деко. Деко з підготовленими виробами поставити настоюватися в тепле місце, накривши серветкою. Коли тісто підійде, дном склянки всередині зробити ямку і змастити поверхню коржів жовтком, змішаним з 1 ст. ложкою води. Наповнити ямку повидлом.

Випікати ватрушки в попередньо розігрітій до 200 °C духовці 10 хвилин.





Ватрушки з черешнею

*Борошно – 1 кг; сухі дріжджі – 10 г;
молоко – 0,5 л; яйця – 2 шт.;
масло вершкове – 100 г;
олія соняшникова – 2 ст. ложки;
сіль – 1 ч. ложка; цукор – 150 г;
для начинки (на одну ватрушку):
черешня – 6 шт.; цукор – 2 ч. ложки;
крохмаль – на кінчику ложки;
кориця – дрібка.*

Змішати вінчиком усі рідкі інгредієнти. Додати дріжджі, цукор, борошно і вимісити тісто. Розділити на шматочки і розкачати коржі завтовшки 3 мм і діаметром 15 см. Покласти на кожен коржик по 6 черешень без кісточок (можна обрізати бічні частини ягід). Посипати цукром, корицею і крохмалем.

Защипнути краї, щоб вийшла ватрушка, змастити молоком. Залишити підніматися на 30 хвилин.

Змастити деко олією, викласти ватрушки і пекти в попередньо розігрітій до 200 °C духовці протягом 25 хвилин. При подачі посипати цукровою пудрою.

Духовку слід розігрівати хоча б за 15 хвилин до того, як у ній випікатиметься виріб. І не варто її відкривати, особливо при випіканні бісквітного тіста. Від будь-якого протягу бісквіт осяде і перетвориться на непривабливу субстанцію.

СОЛОДКА ПЛЕТІНКА ДО ЧАЮ

Дріжджі – 40 г;
цукор – 1 ст. ложка;
молоко тепле – 200 мл і 3 ст. ложки;
родзинки – 100 г; коньяк – 4 ст. ложки;
борошно пшеничне – 650 г;
масло вершкове – 75 г;
сіль – 1 ч. ложка;
яйце – 1 шт.;
горіхи – 100 г.

Дріжджі розкришити, розчинити з цукром у 100 мл молока, накрити і поставити підходити в тепле місце на 15 хвилин. Ізюм помити, дати воді стекти і залити коньяком.

Змішати борошно з дріжджовою закваскою і молоком, що залишилося. Замісити круте тісто, додаючи розтоплене масло, яйце, борошно, сіль, горіхи, родзинки з коньяком. Тісто накрити і поставити підходити на 1,5 години в тепле місце.

Деко змастити маслом. Тісто ще раз замісити на злегка посипаній борошном робочій поверхні, розділити на 3 частини, надати їм подовженої форми.

Заготовки з'єднати, переплітаючи, як косичку, і викласти на деко. Накрити і поставити підходити на 30 хвилин.

Плетінку змастити 3 ст. ложками молока і випікати 25-30 хвилин при 200 °С.



РУЛЕТ ІЗ ГАРБУЗОМ І КАКАО

Гарбузове пюре – 75 г; молоко – 60 г;
дріжджі – 7 г; пшеничне борошно – 250 г;
вершкове масло – 30 г; цукор – 25 г;
сіль – 5 г; жовтки – 2 шт.;
какао – 1 ст. ложка; яйце – 1 шт.

Підігріти молоко, додати гарбузове пюре і добре перемішати. Втерти дріжджі в борошно до утворення дрібної крихти. Втерти в борошно з дріжджами вершкове масло, додати сіль, цукор, жовтки і молоко. Замісити тісто, розділити на 2 частини, в одну додавши какао, і ще раз добре вимісити. Сформувати 2 кулі й залишити підніматися на 1 годину в теплому місці, прикривши рушником. Тісто розкачати в прямокутники завтовшки 0,5-1 см. Укласти прямокутник із какао поверх гарбузового, скрутити рулет. Перекласти на змащене деко. Змастити яйцем, збитим із сіллю. Випікати при 185 °С 25-30 хвилин.





ЛИСТКОВІ РУЛЕТИКИ З МАКОМ

Готове листкове тісто – 450 г;
мак – 2 склянки; мед – 0,5 склянки;
цукор – 1 склянка; яйця – для змащення;
олія – для змащення.

Готове листкове тісто розкачати в тонкий пласт. Мак просіяти, промити в гарячій воді, залити водою і поставити на вогонь до кипіння.

Потім відкинути на сито і залишити до повного охолодження.

Остиглий мак пропустити два рази через м'ясорубку та з'єднати з цукром і медом.

На тісто викласти приготований мак із цукром, розрівняти і згорнути все в рулет.

Рулет нарізати на кілька частин і викласти рулетики на змащене олією деко, змастивши розм'якшеним вершковим маслом.

Поставити в тепле місце для вистоювання на 40 хвилин.

Змастити рулетики збитим яйцем і поставити в заздалегідь розігріту до 200 °С духовку. Випікати 40-50 хвилин.

КОНВЕРТИКИ З ЯГОДАМИ

Листкове тісто – 500 г;
ягоди (свіжі або заморожені) – 200 г;
кукурудзяний крохмаль – 3 ст. ложки;
цукор – 50-70 г; вода – 50 мл.

Ягоди помити, струснувши воду, засипати цукром і поставити на вогонь. Дати цукру промокнути і перемішати. Крохмаль розвести в холодній воді й тонкою цівкою влити до ягід. Постійно помішуючи, заварити дуже густий кисіль.

Желеподібну тягучу начинку повністю охолодити.

Розморожене тісто розкласти на робочій поверхні та, не розплющуючи качалкою, відразу ж нарізати однаковими квадратами.

По 1-2 ст. ложки вже охолодженої ягідної начинки викласти на кожну заготовку. Згорнути кути так, щоб вийшли конвертики.

Змастити їх водою, посипати цукром і випікати 20-25 хвилин при 180 °С.





СЛОЙКИ ЗІ ЗГУЩЕНИМ МОЛОКОМ І ГОРІХАМИ

Листкове тісто – 500 г;
волоські горіхи – 100 г;
варене згущене молоко – 380 г;
цукрова пудра – за смаком;
ванілін – за смаком.

Для начинки дрібно нарізати горіхи і трохи їх обсмажити на сухій сковороді.

Змішати згущене молоко з горіхами і додати трохи ваніліну.

Розкачати тісто і нарізати його невеликими прямокутниками. Зверху на кожен прямокутник викласти начинку і згорнути рулетики.

Кілька разів надрізати кожен рулетик зверху.

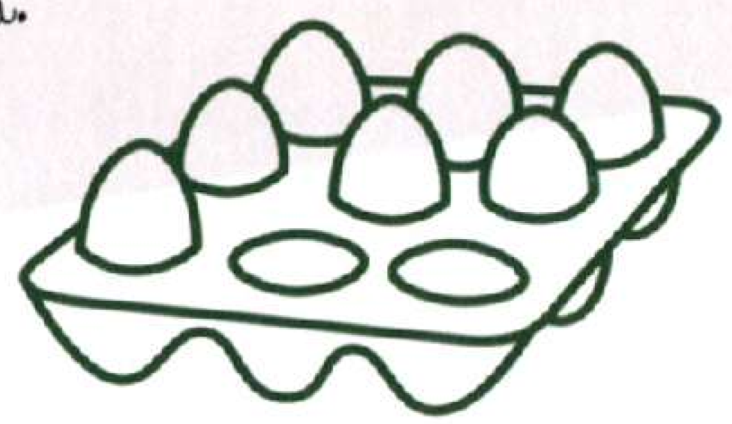
На деко, застелене папером для випічки та змащене олією, викласти слойки і випікати при 180 °С 20 хвилин.

Посипати готові вироби цукровою пудрою.

ВОЛОВАН З АБРИКОСОВИМ КОНФІТЮРОМ

Готове листкове тісто – 400 г;
абрикоси – 400 г;
банан – 1 шт.;
цукор – 150 г;
яйця – 1 шт.;
цедра лимона – 1 ч. ложка.

Волован — це закуска з листкового тіста у вигляді башточки, порожньої всередині. Начинкою для волованів можуть бути паштети і фарші, м'ясо, гриби і риба, а також сирні або солодкі наповнювачі.



Листкове тісто розморозити при кімнатній температурі й розкачати в пласт на столі, присипаному борошном. Пласт має стати тоненьким. Вирізати з нього 16 коржів діаметром близько 7 см. Покласти 8 коржів на змащене олією деко, змастити краї збитим яйцем. У решти коржів вирізати склянкою середину. Утворені кільця викласти на коржі так, щоб краї збіглися. Змастити зверху яйцем і випікати волован 20-25 хвилин при 200 °С.

Абрикоси нарізати невеликими шматочками. Банан подрібнити і змішати з абрикосами. Додати лимонну цедру і все перемішати. Фрукти засипати цукром, перемішати, на сильному вогні довести до кипіння. Наповнити волован начинкою.



Плетінка із сосисками

Дріжджове тісто – 500 г;
сосиски – 8 шт.;
борошно – 100 г;
яйце – 1 шт.

Сосиски попередньо відварити.

Охолодити до кімнатної температури.

Стіл посипати борошном. Тісто нарізати невеликими шматочками і розкачати коржиками такого розміру, щоб повністю обернути сосиску. Загорнути сосиски в тісто і нарізати на 8 рівних частин, роблячи надрізи завдовжки приблизно 1,5 см, щоб сосиска була розрізана повністю, а тісто – не до кінця. Розгортати по черзі в різні боки – перевертаючи розрізом угору то в один бік, то в інший, щоб вийшла плетінка.

Дуже обережно перенести вироби на папір для випічки у вогнетривку форму. Дати вистоятися, змастити жовтком і випікати до зарум'янювання.





Рулет із капустою

Листкове тісто – 500 г;
капуста – 0,5 середнього качана;
сметана – 2 ст. ложки;
яйце – 1 шт.;
сіль, перець, зелень – за смаком.

Капусту нашаткувати соломкою. Посолити, поперчити, додати нарізану петрушку.

Гарненько пом'яти руками і додати сметану.

Тісто розморозити при кімнатній температурі й розкачати на посипаному борошном столі.

Викласти начинку на тісто. Візуально розділити його на три частини, дві крайні частини нарізати на смужки. Заплести смужки тіста над начинкою внапуск, закріплюючи кінці.

Змастити пиріг збитим яйцем. Випікати при 200 °С до зарум'янювання.

Ватрушки із сиром

Сир – 200 г;
молоко – 250 г;
борошно – 3 склянки;
яйця – 2 шт.;
олія – 2 ст. ложки;
цукор – 4 ст. ложки;
дріжджі сухі – 1 ст. ложка;
сіль – дрібка.



Молоко злегка підігріти, перелити в глибоку миску. Всипати 2 ст. ложки цукру і дріжджі. Перемішати і залишити на 20 хвилин. Після цього додати масло і яйце, розмішати. Просіяти борошно, замісити тісто і залишити, щоб злегка підійшло.

Змішати цукор, що залишився, із сиром. Збити яйце.

Готове тісто розкачати в пласт. Видавити в ньому кружечки будь-якими підручними засобами, наприклад блюдцем. Зробити в них невелике заглиблення, у яке викласти сир. Зверху змастити збитим яйцем. Перекласти ватрушки на застелене пергаментом деко. Відправити в розігріту духовку на 15-20 хвилин.



Сосиски в тісті

Сосиски – 10 шт.;
кефір – 1 склянка;
яйця – 2 шт.;
олія – 2 ст. ложки;
сіль – 0,5 ч. ложки;
сода – 0,5 ч. ложки;
борошно – 4 склянки.

Кефір змішати з яйцем, посолити, влити олію і перемішати.

Поступово всипати борошно із содою, вимісити тісто, покласти в контейнер із кришкою або в каструлю і залишити при кімнатній температурі на 30-40 хвилин.

Тісто розкачати в пласт завтовшки 5 мм і порізати на смужки. Обмотуючи навколо сосиски смужку тіста, викладати на деко, застелене пергаментом і змащене олією. Дати постояти хвилин 15, змастити поверхню яєчним жовтком і відправити в розігріту до 180 °С духовку. Випікати близько 20-25 хвилин.

При надлишку цукру в тісті вироби швидко «рум'яняться» і навіть підгорають. При нестачі цукру вироби виходять блідими.
Для змащування жовток слід розмішати з 0,5-1,5 ч. ложки води.

Плетінка із сирною начинкою

Для тіста: молоко – 250 мл;
пшеничне борошно – 500 г;
маргарин – 100 г;
цукор – 2 ст. ложки;
сухі дріжджі – 10 г;
сіль – 0,5 ч. ложки;
для начинки: сир – 500 г;
яйце – 1 шт.;
цукор – 4 ст. ложки.

У теплому молоці змішати сіль, цукор, розтоплений маргарин і дріжджі. Поступово підсипаючи борошно, замісити тісто. Залишити в теплому місці під плівкою підходити.

Приготувати начинку: добре змішати сир із цукром і яйцем.

Після того як тісто підійде, розкачати його в прямокутний пласт.

На середину пласта викласти начинку і від начинки до країв зробити косі надрізи.

Отримані смужки укладати внапуск наверх, защипуючи краї.

Залишити плетінку хвилин на 20 піднятися і змастити збитим яйцем.

Випікати 25 хвилин при 200 °С.



Колядки з бринзою

Борошно пшеничне – 1 склянка;
борошно житнє – 1 склянка; сироватка – 0,5 склянки; молоко – 0,5 склянки; сіль – 1 ч. ложка; яйця – 2 шт.; сметана – 2 ст. ложки;
для начинки: зелень – 1 пучок;
бринза – 150 г; масло вершкове – 30 г;
яйце – 1 шт.

Замісити тісто, накрити серветкою і дати відпочити 20-30 хвилин.

Натерти бринзу на крупній тертці, зелень і круто зварене яйце подрібнити, вершкове масло розтопити і все перемішати.

Тісто скачати в ковбаску і нарізати на порції. Кожен шматочок розкачати в коло, покласти на середину начинку, розрівняти й обережно зібрати тісто навколо начинки. Застелити папером деко, викласти підготовлені вироби і змастити яйцем.

Випікати 15-20 хвилин при 200 °С.





Відкриті пиріжки

Для тіста: житнє борошно – 1 склянка;
пшеничне борошно – 1 склянка;
кисле молоко – 1 склянка;
сіль – дрібка; для начинки: бекон – 150 г;
картопля – 500-600 г;
цибуля ріпчаста – 2 шт.;
олія і вершкове масло;
сіль, перець – за смаком.

Бекон і цибулю нарізати кубиками й обсмажити. Картоплю нарізати тонкими пластинками й обсмажити до напівготовності. З'єднати і перемішати начинку, посолити, поперчити. Замісити тісто. Обернути плівкою і поставити в тепле місце на 30 хвилин. Сформувати з тіста ковбаску і нарізати на 12 шматочків. Кожен розкачати в корж діаметром 15 см. У центр викласти начинку, не доходячи 1 см до краю. Загнути краї тіста вгору і защипнути, щоб пиріжок тримав форму. Випікати близько 25 хвилин при 180 °С. Щоб розкачати тісто для пирогів, зазвичай поверхню столу або дошки посипають борошном.

Колядки пісні

Борошно житнє – 1 склянка;
борошно пшеничне – 1 склянка;
вода – 1 склянка; сіль – дрібка;
для начинки: морква – 3 шт.;
цукор – 1 ч. ложка;
олія – 1 ч. ложка;
сіль і лимонний сік – за смаком.

Моркву натерти, припустити з додаванням 1-2 ст. ложок води, приправити за смаком сіллю, цукром, соком лимона, олією. Щоб морква не пригоріла, весь час її помішувати.

Замісити тісто. Дати йому відпочити 20-30 хвилин, прикривши серветкою, щоб не обвітрилося. Потім розкачати в джгут, порізати на однакові шматочки, сформувати кульки, з яких за допомогою качалки розкачати круглі або овальні коржики. Поклавши в них начинку, красиво защипнути краї та випікати при температурі 180-200 °С.





Пиріжки з капустою

Молоко – 1-1,5 склянки;
борошно – 600 г; дріжджі – 25 г;
олія – 5 ст. ложок; сіль – 1 ч. ложка;
цукор – 2 ч. ложки;
капуста – 0,5 качана;
цибуля ріпчаста – 1 шт.;
томатна паста – 2 ст. ложки.

Замісити некруте тісто і залишити його на 1 годину в теплому місці.

Дрібно нарізати капусту і тушкувати її в сковороді, накритій кришкою, з невеликою кількістю води. Цибулю обсмажити окремо. Після того як із капусти піде зайва рідина, додати до неї цибулю, томатну пасту і трохи масла. Тушкувати все разом і додати сіль. Розділити тісто на кульки, з кожного зробити корж, викласти зверху 1 ст. ложку капусти і сформувати пиріжок.

Готові пиріжки викласти на деко, змастити збитим яйцем і дати постояти 30 хвилин. Випікати в духовці, розігрітій до 180 °С, 15 хвилин.

Закусочні «трояндочки»

Борошно – 500 г;
молоко – 1 склянка;
тепла вода – 100 мл;
цукор – 1 ч. ложка;
дріжджі сухі – 2 ч. ложки;
масло вершкове – 50 г;
ковбаса варена – 300 г;
ковбаса копчена – 200 г; сир – 250 г;
сіль, перець, кетчуп – за смаком.

Щоб розкачати тісто для пирогів, зазвичай поверхню стола або дошки посипають борошном.
Та можна змастити поверхню соняшниковою олією й розгортати тісто зовсім без борошна.



Підігріти молоко, додати цукор і дріжджі, розмішати та залишити на 20-30 хвилин. Змішати просіяне борошно, сіль, перець, масло (маленькими шматочками), теплу воду і додати опару, що підійшла. Замісити тісто, накрити рушником і поставити підходити в тепле місце на 2 години.

Тим часом нарізати всі інгредієнти для начинки маленькими кубиками. Стіл посипати борошном, викласти тісто, присипати його зверху невеликою кількістю борошна і розкачати качалкою. Змастити поверхню тіста кетчупом, гарненько посипати начинкою. Загорнути рулетом. Гострим ножем порізати на порційні шматки. Деко змастити олією, покласти «трояндочки», трохи розправивши тісто зверху. Випікати в розігрітій до 180 °С духовці 35 хвилин, потім збільшити вогонь до 220 °С і запікати ще 5 хвилин.





САМСА З КУРКОЮ

Борошно – 250 г;
вершкове масло – 100 г;
холодна вода – 100 мл;
цибуля ріпчаста – 200 г;
курячі стегенця – 2 шт.;
жовток для змащування – 1 шт.;
сіль, перець – за смаком.

У борошно додати 1/3 ч. ложки солі і натерте холодне масло. Ретельно перетерти руками.

Влити воду і перемішати. З тіста скачати кулю і поставити в холодильник на півгодини.

Цибулю дрібно нарізати. Очистити стегенця від шкіри і кісток, м'ясо дрібно нарізати. М'ясо і цибулю перемішати, посолити, поперчити.

Розділити тісто навпіл, кожну частину скачати в щільну ковбаску. Розрізати її на 7 круглих частин. Розім'яти руками отримані шматочки і розкачати в коло діаметром 12 см. На середину тіста гіркою викласти начинку. Зробити три надрізи. Підняти дві частини тіста і з'єднати краї. Підняти третю частину і її середину прищепити до верхівки виробу. Тепер прищепити по периметру. У результаті має вийти форма трикутника.

Викласти самсу на деко, застелене пекарським папером. Збити жовток із ложкою води. Змастити самсу і випікати при 180 °С 40-50 хвилин.

ПИРІЖКИ З ЛЕГЕНЯМИ

Борошно пшеничне – 4 склянки;
вершкове масло – 200 г;
яйце – 1 шт.; сіль – дрібка;
цукор – 1 ст. ложка;
молоко – 0,5 склянки;
дріжджі свіжі – 50 г; сало – 100 г;
легені свинячі – 1 шт.;
цибуля ріпчаста – 2 шт.



Легені замочити, потім відварити, дрібно нарізати й обсмажити з подрібненими цибулею і салом. Замісити з перерахованих інгредієнтів здобне тісто нашвидкуруч і розкачати його в довгий джгут. Від джгута відрізати шматочки розміром із волоський горіх і розкачати в невеликі коржі. На кожен коржик викласти начинку з легенів. Краї коржика з'єднати і скріпити «мотузочкою». Деко змастити маслом. Викласти пиріжки швом униз і випікати при температурі 260 °С 15-18 хвилин.

ПИРІЖКИ З КАПУСТОЮ І ГРИБАМИ

Молоко і вода – по 220 мл;
дріжджі свіжі – 30 г; цукор – 2 ст. ложки;
яйця – 2 шт.; олія – 2 ст. ложки;
майонез – 1 ст. ложка; сіль – 1 ч. ложка;
борошно пшеничне – 800 г;
масло вершкове – 30 г;
капуста – 1 кг;
морква – 1 шт.;
печериці – 10 шт.

Із зазначених інгредієнтів приготувати тісто. У невеликій кількості масла обсмажити печериці, порізані пластинками. Подрібнені моркву і капусту тушкувати. Перемішати гриби, капусту та моркву, посолити, поперчити. Нарізати тісто невеликими шматочками, з кожного сформувати корж. У центр викласти по 1 ст. ложці начинки і защипнути. Випікати 30 хвилин при 190 °С.





«КОРАБЛИКИ» З ЯЙЦЕМ

Борошно – 3 склянки; молоко – 1 склянка;
бринза – 250 г; яйця – 5 шт.;
кріп – 1 пучок; дріжджі – 20 г;
цибуля зелена – 1 пучок;
сіль – 1 ч. ложка; цукор – 1 ст. ложка;
масло вершкове – 50 г;
сметана – 2 ст. ложки.

З яйця, молока з дріжджами, цукру, борошна із сіллю приготувати тісто.

Обдати гарячою водою зелень і нарубати. Бринзу розім'яти виделкою, додати зелень, вбити яйце і перемішати.

Тісто розрізати на чотири частини, розкачати їх у пласт. Кожен пласт змастити начинкою. Сформувати з тіста «кораблики» й обережно розбити на кожен яйце.

Тим часом розігріти духовку до 220 °С. «Кораблики» змастити сметаною, а деко – маслом, поставити в духовку хвилин на 15.

Коли схопиться білок, пироги дістати і помістити у велику каструлю під кришку хвилин на 10.

Тісто пропікається краще, якщо навколо пирога на деку залишити порожнечі.

Поки готуєте начинку, тримайте тісто в холодильнику, з охолодженим тістом легше працювати.



ПИРІЖКИ З ВИШНЯМИ

Борошно – 2 склянки;
вода – 0,5 склянки;
цукор – 125 г;
дріжджі сухі – 10 г;
яйця – 2 шт.;
сіль – за смаком;
олія соняшникова – 2 ст. ложки;
вишні морожені – 300 г;
кориця – 2 ч. ложки;
кукурудзяний крохмаль – 2 ст. ложки.

Приготувати тісто із зазначених інгредієнтів.

Вишні без кісточок розморозити, відкинути на друшляк. Потім засипати цукром, додати крохмаль і корицю, перемішати.

Коли тісто підніметься, насипати на стіл жменю борошна і викласти туди тісто, поділити його на порційні шматочки. За допомогою качалки розкачати у формі кружечка до бажаних розмірів і викласти на середину вишневу начинку. Пальцями скріпити краї і перенести пиріжки на змащене деко. Змастити збитим яйцем і випікати до готовності.



ПИРІЖКИ З МАЛИНОЮ

Готове дріжджове тісто – 900 г;
малина – 340 г; цукор – 100 г;
борошно пшеничне – 1 ст. ложка;
кукурудзяний крохмаль – 1 ст. ложка;
молоко – 50 мл;
яєчний жовток – 1 шт.

Дріжджове тісто розділити на шматочки однакового розміру, приблизно по 60 г кожен. Округлити їх і викласти на присипану борошном дошку.

Розім'яти качалкою і викласти в центр начинку, а щоб у процесі випікання не витікав сік, присипати ягоди крохмалем. Додати до них цукровий пісок або цукрову пудру.

Дріжджове тісто відмінно ліпиться: буквально 5-6 защипів – і пиріжок готовий.

За бажанням можна зробити пиріжки круглої, а не довгастої форми. Змастити жовтком і випікати при 200 °С.





ПИРІЖКИ З ПОЛУНИЦЕЮ

Борошно – 500 г; молоко – 250 г;
яйця – 2 шт.; масло вершкове – 100 г;
цукор – 2 ст. ложки; сіль – 0,5 ч. ложки;
олія – 4 ст. ложки;
для начинки: свіжа полуниця – 400 г;
цукор – 3 ст. ложки;
крохмаль – 2 ч. ложки.

Із зазначених інгредієнтів приготувати тісто і залишити підходити на півгодини (тісто має збільшитися в 3-4 рази).

Ягоди помити, порізати, посипати цукром і крохмалем.

Тісто викласти на посипану борошном робочу поверхню. Скачати джгути і розрізати на частини, з яких сформувати коржі. На кожен коржик викласти полуничну начинку і зліпити пиріжки.

Помістити пиріжки на змащений олією лист і дати підійти хвилин 10. Змастити жовтком і випікати в розігрітій до 200 °С духовці до рум'яної скоринки.

Пиріжки зі смородиною

Борошно – 480 г; розпушувач – 5 г;
олія – 45 мл;
масло вершкове – 35 г; молоко – 120 мл;
згущене молоко – 55 мл;
для начинки: чорна смородина – 275 г;
цукровий пісок – 45 г; лимон – 1 шт.;
крохмаль – 2 ст. ложки;
яйце – для змащування.

Замісити тісто. Коли сухі інгредієнти з маслом перетворяться на дрібну крихту, змішати згущене молоко з молоком і з'єднати обидві суміші. Готове тісто обернути рушником і поставити відпочити.

Змішати ягоди з цукром, соком, вичавленим із лимона, і крохмалем. Поставити на вогонь.

Щойно ягідне пюре загусне, прибрати його з вогню й охолодити.

З тіста сформувати коржі, викласти на їхню середину смородинову начинку, з'єднати краї і змастити пиріжки збитим яйцем. Випікати 20 хвилин при 180 °С.





Слойки-сіточки з абрикосами

Готове листкове тісто – 500 г;
абрикоси – 500 г; цукор – 2-3 ст. ложки;
яйце – 1 шт.; цукрова пудра – 50 г;
олія – для змащування.

Листкове тісто розморозити при кімнатній температурі. Розкачати в пласт завтовшки 0,5 см і розрізати на рівні квадрати, у половині з них прорізати отвори.

Яйце збити, абрикоси вимити, розділити на дві половинки і видалити кісточку.

На цілі квадрати тіста викласти абрикоси у два ряди (як черепицю) і посипати цукром.

Змастити слойки збитим яйцем по периметру, накрити квадратами з прорізами і добре притиснути краї.

Розігріти духовку до 200 °С. Викласти слойки на деко і змастити збитим яйцем. Випікати 15 хвилин на середньому вогні. Потім зменшити вогонь і випікати слойки до готовності.

Здобні пиріжки з джемом

Борошно – 500 г;
молоко – 250 г;
цукор – 2 ст. ложки;
сухі дріжджі – 6 г;
масло вершкове – 70 г;
сіль – за смаком;
яйце – 1 шт.;
джем – 300 г.

Дріжджове тісто вийде м'яким і повітряним, якщо додати в нього варену остиглу картоплю, натерту на дрібній тертці (2-3 середні картоплини на 1 кг борошна).



У тепле молоко ввести дріжджі й розмішати, поки вони повністю не розчиняться.

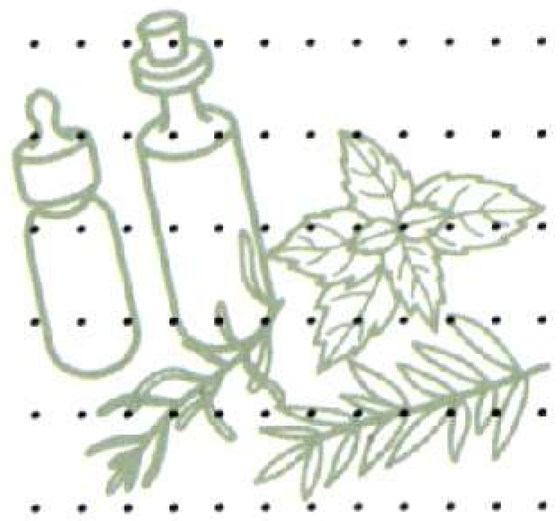
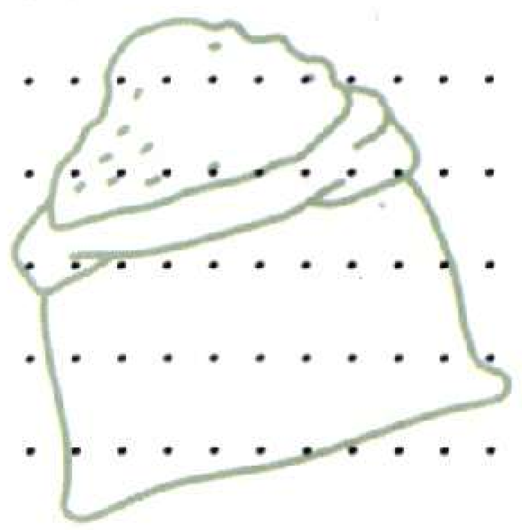
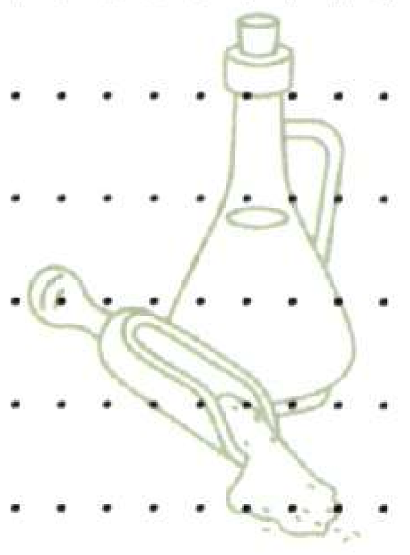
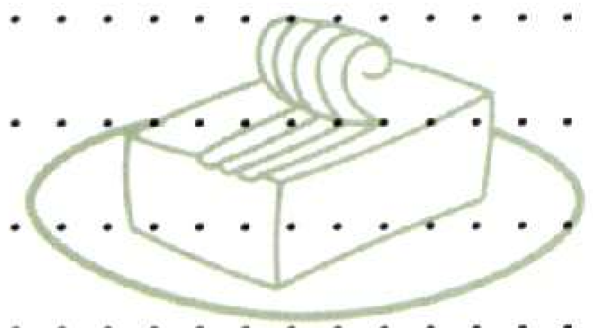
У просіяне борошно додати цукор, сіль, молоко з дріжджами і влити розтоплене вершкове масло. Вимісити тісто і покласти в тепле місце, поки воно не підніметься.

Джем змішати з 2 ст. ложками борошна. Відірвавши від тіста невеликий шматочок, розім'яти його руками в коржик. У центр кожного коржика покласти трохи джему з борошном і сформувати пиріжки.

Пиріжки накрити рушником і залишити ще трохи підійти. Потім змастити яйцем і відправити в духовку. Випікати при 180 °С близько 20 хвилин.

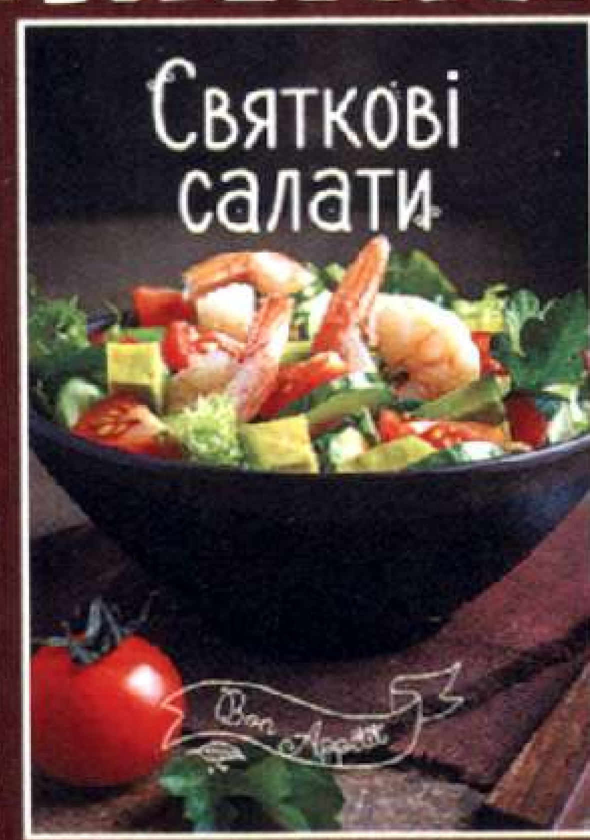


ЗМІСТ

Bon Appétit







Бажаєте урізноманітнити своє меню?
Втомилися від постійного пошуку нових рецептів? Не впадайте у відчай!
Вам стануть у нагоді яскраві кулінарні книжки «Bon Appétit»!
Зібрані в них рецепти зацікавлять не тільки новачка,
але й досвідченого кулінара. Приготовлені страви перетворять вашу оселю
на справжній рай для гурмана, сповнений аромату свіжої випічки,
що вабить різноманітністю м'ясних і рибних страв, дивує надзвичайно
смачними та оригінальними закусками й екзотичними десертами!
Смачного!

ISBN книжки
ISBN 978-617-690-502-8
9 786176 905028

інтернет-магазин
vivat-book.com.ua

ISBN серії
ISBN 978-617-690-523-3
9 786176 905233

Vivat
ВИДАВНИЦТВО